



CHAMPAGNE  
**TELMONT**  
MAISON FONDÉE EN 1912

## 未来へ繋がるサステナブルワイン界をリードする

### シャンパーニュメゾン『テルモン』

# 世界に先駆け 2021 年 7 月 1 日（木）から日本先行発売

「唯一無二であれ」をモットーに 1 世紀以上、4 世代にわたって真摯に自然と向き合いシャンパーニュ造りを続けるメゾン テルモン。3 つのバリュー「勇気・謙虚・忠実」と、「量よりも質」を求めるサステナブルな栽培法を取り入れている点で、哲学を同じくするレミーコアントローグループに 2020 年に参加。その世界観を強く打ち出すために新たに生まれ変わり、フランス国外にも広く、環境に配慮したシャンパーニュを求める方々のお手元に届けることが可能になりました。

そしてこの度、レミーコアントローグループの日本支社であるレミー コアントロー ジャパン株式会社（東京都港区／代表取締役アントニー・グルメル）は、**世界に先駆け、2021 年 7 月 1 日（木）より新しく生まれ変わったシャンパーニュ「テルモン」を発売開始いたします。**

詳細はウェブサイト [champagne-telmont.com](http://champagne-telmont.com) をご覧ください

メディア向けウェブサイトは以下の URL からご覧ください <https://presskit.champagne-telmont.com>

テルモンは 1912 年、葡萄農家兼ワイン生産者であったアンリ・ロピタルが、シャンパーニュ地方エペルネ近郊のダムリーに創業。一世紀以上にわたり葡萄栽培における理想像と、「勇気・謙虚・忠実」という価値観を大切にきたシャンパーニュ造りを続けてきました。さらに近年ではオーガニック農法に注力するなど、業界に先駆けた取り組みを率先して行っています（例：土地と生物多様性の保全を目標に、パートナー生産者全員がサステナブルプログラムを受ける／栽培・生産のさまざまな場面で量より質を重視できるような個々に権限が与えられる／メゾンでは 100%再生可能な電力を採用、グリーンエネルギーを調達するための努力を日々継続）。

オーガニック認証を受けたシャンパーニュ地域の葡萄畑が 3%程度にとどまるなか、テルモンは 2017 年、所有する葡萄畑の一部に認証を取得し、2031 年までに 100%オーガニック達成を目指して取り組みを強化。葡萄栽培からテーブルに届くまで「母なる自然の名において」をモットーに、伝統的なクラフツマンシップへの誇りとともに歩みを進めています。

この度、日本で発売開始するシャンパーニュは「レゼルヴ・ブリュット」、「レゼルヴ・ロゼ」、「レゼルヴ・ド・ラ・テール」、「ブラン・ド・ブラン」の 4 種類。全てに共通して味わいは張り詰めるような清涼さ、細やかな泡とほのかな酸味、バランスの取れた長い余韻が特徴です。しっかりとしたボディでありながら軽やかで、その優美なパラドックスが多くのシャンパーニュ愛好家を魅了してきました。

新しく生まれ変わったテルモンは、自然への敬意とサステナブルな葡萄栽培の哲学から、毎年の収穫がもたらす個性を重視し、そのボトルに使用されている葡萄の品種や割合、ヴィンテージ、製法のみでなく、適温やフードペアリングの提案までもラベルに明記。すべてを明らかにする透明性と、シャンパーニュ地方で初めて外装材やギフト包装材をすべて撤廃するという革新的な試みを打ち出しています。

生産者の顔が見え、環境に配慮した正統派のプレステージシャンパーニュ テルモン。ニューノーマルとして「量より質を求めるライフスタイル」が定着しつつあるなか、新たなシャンパーニュをストーリーとともに楽しみください。

<商品情報>



CHAMPAGNE  
**TELMONT**

MAISON FONDÉE EN 1912

**【シャンパーニュメゾン『テルモン』社長 ルドヴィック・ドゥ・プレシ コメント】**

「テルモンは、他のどんな大手シャンパーニュメゾンもこれまでなしえなかったことに挑戦しています。レミーコアントロー社の支援を得て、ベルトラン・ロピタルとともにこのすばらしい冒険の先導役を務めることを、たいへん幸運に思っています。テルモンは、比類なき個性を備えたメゾンであり、代々受け継がれてきたクラフツマンシップと強い志を誇り、自然との新たな結びつきの担い手として模範を示す意欲に満ちています。伝統と自然という2つの価値が、テルモンによって、これまでにないほど明確に世界中に向けて体現されるのです」

**【セラーマスター兼葡萄栽培責任者 ベルトラン・ロピタル コメント】**

「わたしの一族の世代から世代へと受け継がれてきた、ワイン造りの遺産を誇りに思います。この遺産があつてこそ、わたしたちは大地や人々と親密につながり、土壌にはたらきかけてテルモン独自の手法でワインを造ることができるのです。レミーコアントロー社がこの冒険に参加し、すでに定評ある同社のテロワールへの熱意と独創的なサヴォア・フェール（職人の叡智）を得たおかげで、長年わたしたち一族が専念してきた卓越したシャンパーニュの探求に、新たな側面が加わりました」

**<商品概要>**

**■テルモン レゼルヴ・ブリュット**

シャルドネ、ムニエ、ピノノワールという3つの葡萄品種の繊細なマリージュが描き出す、フレッシュさとリッチさ。様々な風味のバランスが調和した、ブランドのフラッグシップアイテム。毎年収穫とテロワールへの敬意を表しており、2017年をベースに7つの異なる年を用いたマルチヴィンテージです。

- ・度数：12度
- ・容量：750ml
- ・希望小売価格：7,200円（税抜）／7,920円（税込）
- ・販売：全国百貨店 他

**■テルモン レゼルヴ・ロゼ**

フルボディ、エレガントな存在感。葡萄のシンフォニーと評したいこの強い個性は、4つのヴィンテージ、つまり4年にわたる収穫と醸造が基礎となっています。年ごとに移り変わる自然がもたらす繊細な変化、それもまたテロワールの表現と言えるでしょう。淡く美しいロゼの色合いは、ロマンスやハーモニーも呼び起こします。

- ・度数：12度
- ・容量：750ml
- ・希望小売価格：8,500円（税抜）／9,350円（税込）
- ・販売：全国百貨店 他



### ■レゼルヴ・デ・ラ・テール

10年にも及ぶ、夢、検診、先見性の集大成。「LA TERRE（大地）という名を冠したこのシャンパーニュは、ユーロリーフ（EU産有機農産物マーク）認証を受けています。豊かな大地の恵みをそのままに反映し、「テルモン」の哲学を体現しています。

- ・度数：12度
- ・容量：750ml
- ・希望小売価格：10,000円（税抜）／11,000円（税込）
- ・販売：全国百貨店 他

### ■ブラン・ド・ブラン

2005年ヴィンテージ、2006年にボトリングし15年をセラーで過ごしたシャルドネ100%の特別なプレステージ・キュヴェ。パトナージュ（樽の中でワインをかき混ぜ、澱の風味を逃さない製法）を行い、ルミアージュ（動揺）も全て手作業。厳しい冬からの爽やかな春夏が育んだ2005年の豊かな恵みが、熟練の職人の手と長い熟成期間を経て、素晴らしいシャンパーニュとして実を結びました。

- ・度数：12度
- ・容量：750ml
- ・希望小売価格：30,000円（税抜）／33,000円（税込）
- ・販売：全国百貨店 他

### ■シャンパーニュメゾン『テルモン』社長 ルドヴィック・ドウ・プレシ

パリ生まれ。

祖父はカリブ海のサン・マルタン島初のレストランを所有していたため、幼い頃から上質な食事や最高のホスピタリティを身近に接してきました。パリ・ドフィーヌ大学でマーケティングを学んだ後、フランスの高級ワインの広報担当としてキャリアをスタート。自身のワインおよび蒸留酒への深い理解を生かしました。ブランドの価値を高めることに情熱を注ぎ、シガーのマーケティングマネージャー、ドン・ベリニョンのブランドマネージャーを経て、2014年にルイ13世エグゼクティブディレクターに就任。当時のセラーマスター、バティスト・ロワゾーとともに、数々のアーティスティックなプロジェクトを成功させ、ブランドの非凡な物語を世界に広めました。

“フランスの地”に深く根付くキャリアをもとに、2019年、ルドヴィックは伝統あるシャンパーニュメゾン テルモンを見出します。テルモンのモットー「母なる自然の名のもとに」と、レミーコアントローが掲げる3つのバリュー“テロワール”、“人”、“時間”に、共有の美学を認識し、レミーコアントロー社の新しいシャンパーニュとして迎えることを提案しました。ルドヴィックは、現在レミーコアントローグループの中の「起業家」という異称を与えられ、ハウス・オブ・テルモンの社長として活躍しています。

### ■テルモンとは

シャンパーニュ・ド・テルモンは1912年、フランスのシャンパーニュ地方エペルネ近郊のダムリーにJ・ド・テルモンとして創業しました。シャンパーニュ暴動の直後という不穏な時期に、地元の勇気ある葡萄栽培家アンリ・ロピタルが始めたこのメゾンは、現在に至るまで家族経営を貫き、先見性を保っています。現在のセラーマスターと葡萄栽培責任者を兼ねるベルトラン・ロピタルは、アンリから数えて4代目にあたります。

テロワールへの敬意を貫くため、メゾンは環境保護に向けて過酷な手法に挑みました。2017年、所有畑に初めてオーガニック



CHAMPAGNE  
**TELMONT**

MAISON FONDÉE EN 1912

認証を取得。これは優れた葡萄造りに注ぐ愛情と忍耐の成果であり、環境保護に寄せるメゾンの固い決意を改めて示しました。テルモンのごような価値観に共感したレミーコアントロー社が、2020年10月にテルモンの株式の大半を買取りました。2021年にシャンパーニュ・ド・テルモンと改名したメゾンは、独自のスタイルを体現しています。軽やかでありながらしっかりとした構成、そしてキリッとしたテンションと爽やかさ。テルモンのシャンパーニュはこれらの特徴が申し分なく調和しています。シャンパーニュ・ド・テルモンは、自然の様々な側面を明らかにする技術を駆使することにより、ワインを通じてテロワールの特徴を豊かに体現しているのです。

ブランドページ : <https://rcjkk.com/telmont/>

---

■■■ 報道関係者からの問い合わせ ■■■

レミー コアントロー ジャパン PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）  
担当：金井（携帯 080-7310-0134）、藁科（携帯 080-4619-4359）、山口、武内  
TEL : 03-6894-3200 Mail : rc\_pr@ssu.co.jp

■■■ 商品についての問い合わせ ■■■

レミー コアントロー ジャパン株式会社 マーケティング部 03-6441-3025  
Mail:RCJ\_PR@remyasia.com